



**ПРОКУРАТУРА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Прокуратура  
Ростовской области**

**Прокуратура  
г. Батайска**

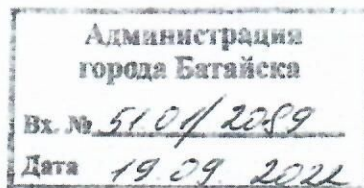
ул. Энгельса, 211, г. Батайск,  
Ростовская область, 346880  
09.2022 7-20-2022

№

Главе администрации  
города Батайска

Волошину Р.П.

ул. Ленина 3, г. Батайск, Ростовская  
область, 346880



**ПРЕДСТАВЛЕНИЕ**

об устранении нарушений закона

Прокуратурой города по поручению прокуратуры области проведена проверка соблюдения санитарных требований в дошкольных образовательных организациях г. Батайска в том числе при организации питания воспитанников.

В силу ст. 28 Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

Согласно ч. 3 ст. 39 Федерального закона N 52-ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

В соответствии с п. 15 ч. 3 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании» (далее – Закон об образовании) полномочия по созданию необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации входят в компетенцию образовательной организации.

Согласно п. 3 ч. 4 ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организации, осуществляющие образовательную деятельность, при реализации образовательных программ создают условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе обеспечивают соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В силу ч. 7 ст. 28 Закона об образовании образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке за невыполнение или ненадлежащее выполнение функций, отнесенных к ее компетенции, за реализацию не в полном объеме образовательных программ в соответствии с учебным планом, качество

С1 № 170344

образования своих выпускников, а также за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 утверждены санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

Проверкой с привлечением специалистов отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в 27 дошкольных образовательных организациях выявлены следующие нарушения санитарно-эпидемиологических требований.

1) На пищеблоке МБДОУ № 52: в нарушение п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 емкости с рабочими растворами дезинфицирующего средства не промаркированы с указанием предельного срока годности; в нарушение п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 не размещены инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов в месте их приготовления; в нарушении п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20 в помещении пищеблока отмечено наличие насекомых;

2) На пищеблоке МБДОУ № 6: в нарушение п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается при организации питания детей пищевая продукция без маркировки (сыр); в нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 допускается для приготовления блюд посуда, изготовленная из алюминия, а не из нержавеющей стали;

3) На пищеблоке МБДОУ № 121: в нарушение п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20 в помещении пищеблока отмечено наличие насекомых (мухи); в нарушение п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается при организации питания детей пищевая продукция без маркировки (сыр); в нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 допускается для приготовления блюд посуда, изготовленная из алюминия, а не из нержавеющей стали; в нарушение п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается при организации питания детей пищевая продукция с признаками недоброкачества (морковь);

4) На пищеблоке МБДОУ № 35: в нарушение п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20 в помещении пищеблока отмечено наличие насекомых (мухи); в нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отбор суточной пробы порционного блюда (омлет) осуществлен не целиком (в объеме менее одной порции); в нарушение п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 фактическое питание детей осуществляется не в соответствии с утвержденным меню, а именно третье блюдо (компот) выдается в объеме 100 мл, вместо 200 мл.;

5) На пищеблоке МБДОУ № 24; в нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 допускается для приготовления блюд посуда, изготовленная из алюминия, а не из нержавеющей стали; в нарушение п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20 в помещении пищеблока отмечено наличие насекомых (мухи, пауки); в нарушение п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается при организации питания детей пищевая продукция с признаками недоброкачества (капуста, морковь); в нарушение п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 фактическое питание детей

осуществляется не в соответствии с утвержденным меню, а именно третье блюдо (компот) выдается в объеме 180 мл, вместо 200 мл.; в нарушение п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 помещения, предназначенные для организации общественного питания, не подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно не проводится влажная уборка. Отмечено наличие паутины;

6) На пищеблоке МБДОУ 17: в нарушение п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов не ведется ежедневная регистрация показателей влажности в складских помещениях; в нарушение п. 1.6. СанПиН 2.3.2.1324-03 пищевая продукция (куры охлажденные) хранятся при условиях, которые не обеспечивают сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности (требуемые условия хранения на маркировочном ярлыке от  $-2^{\circ}\text{C}$  до  $+2^{\circ}\text{C}$ , фактическое хранение осуществляется при  $+4^{\circ}\text{C}$ );

7) На пищеблоке МБДОУ № 30: в нарушение п. 1.6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» пищевая продукция (овощи) хранятся при условиях, которые не обеспечивают сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности (требуемые условия хранения на маркировочных ярлыках от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ , фактическое хранение осуществляется при комнатной температуре); в нарушение п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20 в помещении пищеблока отмечено наличие насекомых (мухи, пауки); в нарушение п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 емкости с рабочими растворами дезинфицирующего средства не промаркированы с указанием предельного срока годности;

8) На пищеблоке МБДОУ № 4: в нарушение п. 1.6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» пищевая продукция (овощи) хранятся при условиях, которые не обеспечивают сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности (требуемые условия хранения на маркировочных ярлыках от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ , фактическое хранение осуществляется при комнатной температуре); в нарушение п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 не размещены инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов в месте их приготовления; - в нарушение п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20 в помещении пищеблока отмечено наличие насекомых и следов их жизнедеятельности (мухи, тараканы);

9) На пищеблоке МБДОУ № 9: в нарушение п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20 в помещении пищеблока отмечено наличие насекомых и следов их жизнедеятельности (пауки, тараканы); в нарушение п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 помещения, предназначенные для организации общественного питания, не подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно не проводится влажная уборка. Отмечено наличие паутины, пыли; в нарушение п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается при организации питания детей пищевая продукция с признаками недоброкачества (картофель);

10) На пищеблоке МБДОУ № 20: в нарушение п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20 в помещении пищеблока отмечено наличие насекомых (мухи); в нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отбор суточной пробы порционного блюда (рыба тушеная) осуществлен не целиком (в объеме менее одной порции); в нарушение п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в ежедневном меню основного

питания на сутки для всех возрастных групп детей отсутствует информация о калорийности порций;

11) На пищеблоке обособленного структурного подразделения «Росинка» по адресу: Ростовская область, г. Батайск, ул. Молдавская, 17: в нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 допускается для приготовления блюд посуда, изготовленная из алюминия, а не из нержавеющей стали; в нарушение п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в ежедневном меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей отсутствует информация о калорийности порций; в нарушение п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 помещение для хранения сыпучих продуктов не оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха; в нарушение п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается при организации питания детей пищевая продукция без маркировки (печень); в нарушение п. 1.6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» пищевая продукция (овощи) хранятся при условиях, которые не обеспечивают сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности (требуемые условия хранения на маркировочных ярлыках от 0°С до +6°С, фактическое хранение осуществляется при комнатной температуре); в нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 суточные пробы котлеты рыбной и каши пшеничной отобраны в одну емкость, при требовании отбора суточной пробы отдельно каждого блюда;

12) На пищеблоке МБДОУ № 149: в нарушение п. 3.1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 нарушены условия хранения молочной продукции «молоко питьевое пастеризованное» (условия хранения  $4\pm 2$ ). Допускается хранение при температуре +15°С.; в нарушение п. 2.16 СанПин 2.3/2.4.3590-20 нарушена целостность пола в помещении пищеблока. Пол с трещинами и сколами, что не позволяет проводить ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

13) На пищеблоке МБДОУ № 7: в нарушение п. 3.1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 нарушены условия хранения молочной продукции «молоко питьевое пастеризованное» (условия хранения  $4\pm 2$ ). Допускается хранение при температуре +12°С;

14) На пищеблоке МБДОУ № 21: в нарушение п.п. 2.18, 3.4 СанПин 2.3/2.4.3590-20 уборочный инвентарь промаркирован не полностью и хранится в одном шкафу с рабочей одеждой персонала;

15) На пищеблоке МБДОУ № 10: в нарушение п. 2.16 СанПин 2.3/2.4.3590-20 нарушена целостность стены в складском помещении. Стена с трещинами и сколами, что не позволяет проводить ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

16) На пищеблоке МБДОУ № 11: в нарушение п. 2.16 СанПин 2.3/2.4.3590-20 нарушены целостность стены и потолка в складском помещении. Стена и потолок с трещинами, сколами, что не позволяет проводить ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств; в нарушение п. 2.4.6.2 СанПин 2.4.3648-20 холодильное оборудование имеет наличие конденсата в морозильном отделении;

17) На пищеблоке МБДОУ № 5: в нарушение п. 2.16 СанПин 2.3/2.4.3590-20 на потолке в помещении пищеблока имеются следы подтеков;

18) На пищеблоке МБДОУ № 16: в нарушение п. 2.4.6.2 СанПиН 2.4.3648-20, п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в складском помещении отсутствует прибор для измерения температуры воздуха; в нарушение п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нарушена целостность потолка в складском помещении. Потолок с трещинами, сколами, что не позволяет проводить ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

19) На пищеблоке МБДОУ № 23: в нарушение п. 8.1.9 (Приложение № 6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается использование свеклы для приготовления блюд с истекшим сроком годности (дата сбора урожая: 01.06.2022г., срок хранения: 2 месяца);

20) На пищеблоке МБДОУ № 1: в нарушение п. 1.5., п. 3.3.2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» молочная продукция (пакет молока) в холодильном оборудовании не хранится в соответствии с температурным режимом; в нарушение п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 фактическое питание не соответствует утвержденному меню; в нарушение Приложения № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 результат бракеража скоропортящейся продукции не регистрируется в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции; в нарушение Приложения № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 результат бракеража не регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции;

21) На пищеблоке МБДОУ № 12: в нарушение Приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в холодильном оборудовании находится непромаркированная пищевая продукция, в соответствии с перечнем пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей;

22) На пищеблоке МБДОУ № 19 ОСП «Антошка» по адресу: Ростовская область, г. Батайск, ул. Комарова, 202/ул. Коммунальная, 9: в нарушение п. 8.1.9. (приложение №6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на момент проверки допущена к реализации пищевая продукция без маркировки (отсутствует дата и время вскрытия упаковки производителя на рыбе (минтай); в нарушение п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 фактическое питание не соответствует утвержденному меню; в нарушение Приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 куриные яйца имеют следы загрязнений, нарушена целостность скорлупы;

23) На пищеблоке МБДОУ № 14: в нарушение п. 2.2., Приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на упаковке с сухофруктами (изюм), нарушена целостность упаковки, отсутствует маркировка, на момент проверки выявлено наличие амбарных вредителей;

24) На пищеблоке МБДОУ № 15: в нарушение п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20 на момент проверки не качественно проведена текущая влажная уборка в складском помещении, на пищеблоке; в нарушение п.2.11.9. СП 2.4.3648-20, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 выявлены нарушения требований к соблюдению санитарных правил в части организации мероприятий по дезинсекции: в складском помещении на пищеблоке выявлено наличие жизнеспособных и не жизнеспособных особей насекомых (моль);

25) На пищеблоке МБДОУ № 19: в нарушение п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 емкость с рабочим раствором дезинфицирующего средства не промаркировано с указанием предельного срока годности; в нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 температура в холодильном оборудовании, предназначенном для хранения овощей на момент

осмотра составляла +15°C, что превышает температуру хранения указанную на маркировке овощей;

26) На пищеблоке МБДОУ № 2: в нарушение п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 фактическое питание не соответствует утвержденному меню; в нарушение Приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допущено в изготовление блюд с использованием пищевой продукции (тушки цыпленка бройлера) с истекшими сроками годности; в нарушение п. 1.5., п. 3.3.2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» пищевая продукция (печень) в холодильном оборудовании не хранится в соответствии с температурным режимом; в нарушение п. 1.5., п. 3.3.2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» пищевая продукция (тушки цыпленка бройлера) в холодильном оборудовании не хранится в соответствии с температурным режимом;

27) На пищеблоке МБДОУ № 29: в нарушение п. 8.1.9 (приложение № 6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на момент проверки допущена к реализации пищевая продукция без маркировки (отсутствует дата и время вскрытия упаковки производителя на банке томатной пасты);

Несоблюдение санитарных требований, в том числе при организации питания несовершеннолетних воспитанников дошкольных образовательных организаций г. Батайска может повлечь массовые инфекционные заболевания, нарушает права несовершеннолетних на охрану жизни и здоровья.

Причинами и условиями к указанным нарушениям явилось бездействие либо сознательное игнорирование требований действующего законодательства должностными дошкольных образовательных учреждений г. Батайска.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 24 Федерального закона от 17.01.1992 № 2202-1 «О прокуратуре Российской Федерации»,

#### ТРЕБУЮ :

1. Рассмотреть настоящее представление с участием представителя прокуратуры города, незамедлительно принять меры к устранению выявленных нарушений, причин нарушений и условий, им способствующих, а также принять меры, направленные на недопущение подобных нарушений впредь.

2. Рассмотреть вопрос о привлечении виновного должностного лица к установленной законом ответственности.

3. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах письменно сообщить в прокуратуру города Батайска в установленный законом месячный срок.

Прокурор г. Батайска

А.Ю. Шамра